



Tavola calda da banco in acciaio inox h22_212

Tavola calda da banco con 2 vasche separate 2xGN 1/1. Potenza: 1200W. Dimensioni: L.70 x P.60 x H.24 cm.

La tavola calda da banco è il prodotto ideale per riscaldare pietanze durante dimostrazioni gastronomiche ma anche durante i buffet o per i servizi catering che hanno bisogno di soluzioni pratiche e mobili per tenere i cibi sempre alla temperatura giusta. Il prodotto presenta una struttura in acciaio inox AISI 304 ed è dotata di 2 vasche in doppia parete adatte a contenere bacinelle GN profonde fino a 15 cm (bacinelle non incluse) con temperature differenziate. Ogni vasca è dotata di rubinetto di scarico dell'acqua, un termostato regolabile e un interruttore accensione con spia luminosa di riscaldamento in atto.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox AISI 304
- 2 x GN 1/1 con temperature differenziate
- Riscaldamento a umido-bagnomaria tramite resistenza esterna alla vasca
- Vasche separate
- 2 x rubinetto di scarico dell'acqua del bagnomaria
- 2 x termostato regolabile +30°C+90°C
- 2 x interruttore accensione con spia luminosa di riscaldamento in atto
- Tensione rete: 230 V, monofase, 50-60 Hz
- Potenza: 1200 W
- Dimensioni: L.70 x P.60 x H.24 cm

INFORMAZIONI

- **Altezza in millimetri** 240.0000
- **Larghezza in millimetri** 700.0000
- **Profondità in millimetri** 600.0000
- **Tipologia** con rubinetto
- **Funzionamento** a bagnomaria
- **Punti di forza** Scaldavivande elettrici
- **Numero vasche/pentole** 2

Tavola calda da banco in acciaio inox h22_212

Tavola calda da banco in acciaio inox h22_212



Tipologia: con rubinetto
Funzionamento: a bagnomaria
Numero vasche/pentole: 2
Altezza in millimetri: 240 mm
Larghezza in millimetri: 700 mm
Profondità in millimetri: 600 mm
Punti di forza: Scaldavivande elettrici